

きゅうりとなすの辛子漬け

材料 (4~5人分)

きゅうり 5本

なす 1本

■ 調味料

● 塩 15g

● 本だし 3g

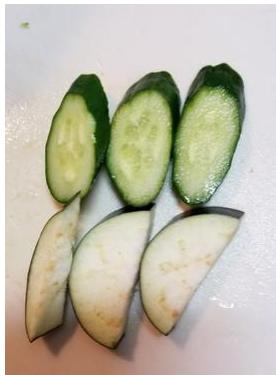
● 砂糖 5g

● からし 12g



作り方

1



きゅうりはそのまま、なすは半分に切ってから、斜め切りにしました。

2

ビニール袋かジップロックに、切ったきゅうりとなすを入れ、●の調味料を加え、よくもみます。

3

冷蔵庫で半日寝かせれば完成です。